Warszawa, 18 Stycznia 1893 r. № 4 Dnia 30 Stycznia 1893 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Uprawa roślin lekarskich.

Mięta.—Ślaz.—Rabarbarum.—Goryczka.

Uprawa roślin lekarskich stanowi u nas niwę prawie zupełnie odłogiem leżącą, pomimo, że może dać znaczne zyski, z powodu już nietylko znacznego zapotrzebowania tych roślin do naszych aptek i składów materyałów aptecznych, ale i do handlu wywozowego.

Do roślin lekarskich, udających się w naszej strefie i wytrwale znoszących nasze zimy, należą: mięta pieprzowa, ślaz lekarski, rabarbarum i goryczka. Mięta pieprzowa należy do roślin wieloletnich, wymaga gleby pulchnej z niewielką domieszką piasku, umiarkowanie wilgotnej i dobrze ugnojonej. Uprawę roli uskutecznia się rydlem, jak można najgłębiej, pole dzieli się na grzędy 3—4 łokciowe, rośliny sadzi się w oddaleniu 10—12 cali. Pędy korzeniowe służą jako najlepszy i najłatwiejszy sposób rozmnażania. Sadzenie odbywać się powinno w sierpniu. Na założenie plantacyi potrzeba nie więcej niż sto krzaków, z których po roku już znaczne przestrzenie można obsadzić przez dzielenie korzeni roślin. Pielenia ani podlewania mięta nie wymaga prawie wcale, na zimę tylko trzeba pokrywać grzędy słomą, dla zabezpieczenia od silnych mrozów. Zbioru mięty można dokonywać dwa razy do roku. Kosi się ją przy samej ziemi przed zupełnym rozwojem kwiatów. Kośby dokonywać należy w dzień słoneczny i zarazpo zbiorze układa się miętę w małe pęczki, wiąże łykiem, a następnie rozwiesza i suszy. Ściernisko po mięcie suto się podlewa. Suszenie mięty powinno się odbywać powoli w cieniu, lecz w miejscu nie bardzo przewiewnem. Po ususzeniu układa się pęczki do pak i szczelnie zabija. Z hektara otrzymujemy zwykle 5 do 6 tysięcy kilogramów mięty. Sto kilogramów świeżych liści dostarcza 15 kilogramów suszonych. Sprzedaż mięty w trawie nie przynosi tyle dochodu, co sprzedaż olejku miętowego, lecz do otrzymania tego ostatniego niezbędne są odpowiednie aparaty. Dla otrzymania funta olejku miętowego potrzeba co najmniej puda świeżej mięty.

Najpewniejszym rynkiem dla mięty i jej przetworów jest Cesarstwo, która ogromne ilości jej spotrzebowywa. Tak zwany kwas ruski, będący w powszechnem użyciu w Cesarstwie, zaprawiany jest miętą. Cesarstwo używa obecnie tysiąca pudów olejku, importując go z Anglii i Stanów Zjednoczonych. Apteki i składy aptekarskie w Cesarstwie płacą za funt olejku 8 do 16 rubli.

Mięta posiada w medycynie, weterynaryi i w konsumcyi ogólnej bardzo rozgałęzione zastosowanie. W aptekach wyrabiają z niej wodę miętową i nalewki, wyciągają olejek eteryczny; wiele bardzo preparatów, jak płukania, krople, proszki do zębów, zaprawiają się olejkiem miętowym. Co zaś do konsumcyi ogólnej, to mięta ma rozległe zastosowanie w przemyśle cukrowniczym i w fabrykacyi likierów.

Cena i zapotrzebowanie mięty znacznie wzrosło z powodu ostatniej epidemii cholery i doświadczeń z olejkiem miętowym, dokonanych przez Koch'a. Dr. Koch, znany bakteryolog, zwrócił uwagę na to, że olejek eteryczny, otrzymywany z mięty pieprzowej, jest jednym z najlepszych, znanych środków niszczenia bakteryj. Roztwór tego olejku 1:300,000 powstrzymuje rozwój bakteryj, a para niszczy nawet zarodniki tych drobnoustrojów chorobotwórczych.

W weterynaryi z dawien dawna miał eteryczny olejek miętowy szerokie zastosowanie w lecznictwie pasorzytnych chorób skóry, włosów i piór.

Mięta w trawie i olejku bywa często fałszowana dodatkiem mięty leśnej i olejków ze złych gatunków pochodzących.

Ślaz lekarski jest rośliną wieloletnią, uprawianą na szeroką skalę we Francyi, z powodu, że wszystkie części tej rośliny, jak liście, kwiaty i korzenie znajdują chętnych odbiorców.

Ślaz lekarski uprawiać można bez przeszkód w naszym kraju na gruncie głębokim, średnio spoistym i nie suchym. Do założenia plantacyi potrzeba wyprodukować rośliny mateczne, ponieważ rozmnażanie uskutecznia się przez dzielenie starych krzaków i przesadzania sadzonek. Sadzonki przesadzają się na rzędach oddalonych od siebie o 20—25 cali w kwadrat. Wymaga on pielenia, przekopywania i podgnajania między rzędami ziemi. Zbiór liści dokonywa się przy końcu czerwca i na początku lipca, kwiaty obrywa się w sierpniu, korzenie ślazu wykopują się w jesieni.

Liście po zebraniu suszy się w cieniu—w miejscu dobrze przewiewnem. Sto kilogramów świeżych liści daje 12—14 kilogramów suchych. Kwiaty suszy się w cieple powolnem, na blachach nad piecami umieszczonych. Sto kilogramów świeżych kwiatów daje 15—18 suszonych. Wysuszone kwiaty ślazu składa się do beczułek lub pakuje do niewielkich worków.

Korzenie ślazu przed suszeniem płucze się w wodzie, zeskrobuje się nożem naskórek z nich, rozcina się na kawałki długości 4—6 cali i grubości pół cala, następnie nawleka się na sznurki i suszy na lasach, wstawiając je do pieców, używanych do suszenia owoców. Suszenie korzeni wymaga nadzwyczajnej pilności, przypalonych bowiem choć cokolwiek apteki nie kupują. Sto kilogramów świeżych korzeni daje 33—36 kilogramów suszonych.

Rabarbarum należy do grupy roślin wieloletnich. Do odmian uprawnych należy *R. rhaponticum, undulatum, compactum* i *palmatum*. Rabarbarum wymaga gleby gliniasto-wapiennej, gliniasto-krzemiennej, świeżej, lecz nie wilgotnej, głębokiej i żyznej. Uprawy roli pod rabarbarum dokonywa się za pomocą regulówki. Pole użyźnia się obficie obornikiem zwykłym, lecz niezbyt słomiastym. Rozmnażanie uskutecznia się za pomocą ziarna lub odrostów czyli dzielenia korzenia. Siew uskutecznia się początkowo do szkółki, podzielone zaś korzenie sadzi się w grunt w oddaleniu mniej więcej 2—3 łokci i na głębokości 4—5 cali. Rabarbarum wymaga pielenia, podgarniania i czasami podlewania. Między rzędami rabarbarum w ciągu dwóch lat pierwszych sadzi się marchew, buraki, rzodkiewkę w celu zmniejszenia kosztu uprawy rośliny głównej. Wykopywanie korzeni rabarbarum rozpoczyna się dopiero w piątym roku, w tym czasie bowiem dopiero dochodzą one swej dojrzałości. W naszym klimacie kopanie jest możebne dopiero w późnej jesieni. Przy kopaniu podważa się krzak rabarbarum rydlem i wyrywa rękoma. Po wyrwaniu otrząsa się korzenie z ziemi, obiera z naskórka i rozcina na kawałki wielkości dna półkwaterki. Następnie suszy się pocięte korzenie na słońcu w ciągu dni ośmiu, a gdy dobrze stwardnieją nawleka się je na sznurek i zawiesza w cieniu. Sto kilogramów świeżych korzeni daje 25 kilogramów suchych. Jeden krzak rabarbarum daje 3—4 kilogramów suchego korzenia. Na dziesięcinie mieści się średnio do 6,000 krzaków. Użycie ogólnie wiadome.

Goryczka nakoniec jest rośliną, której korzeń ma ogromne zastosowanie w lecznictwie wszystkich prawie zwierząt domowych i z tego względu na uprawę zasługuje. Udaje się prawie na każdym gruncie.

Goryczkę rozmnażać można z nasienia, siejąc na grzędy lub też przez dzielenie korzeni. Zbiór korzeni uskutecznia się w drugim roku w późnej jesieni. Po wydobyciu z ziemi, oczyszcza się korzenie, oskrobując z naskórka, kraje się na kawałki i suszy na słońcu.

Suszoną goryczkę nasze apteki i składy materyałów aptecznych chętnie kupują. *H.*

Organizacya handlu zbożem.

Goniec Urzędowy zamieszcza projekty uregulowania handlu zbożem, opracowane przez podkomisyę rady, zajmującej się tą kwestyą. Projekty będą jeszcze raz przedmiotem rozpraw w radzie przy departamencie handlu i rękodzieł w dniu 6 m lutego r. b. Przytaczamy projekt, który obejmuje całkowitą organizacyę handlu zbożowego na rynkach wewnętrznych:

1) Kontrola nad handlem zbożem i nasionami oleistemi w każdym powiecie powierza się powiatowym komisyom zbożowym, okręgowym kuratoryom zbożowym i kuratorom wiejskim.

2) W guberniach, gdzie są wprowadzone instytucye ziemskie, powiatowe komisye zbożowe składają się z przewodniczącego zarządu powiatowego ziemskiego, z miejscowego inspektora podatkowego, dwóch członków, wybieranych przez zebranie powiatowe ziemskie, z właścicieli ziemskich i dwóch członków, wybieranych przez zarząd miejski (dumę), z pośród miejscowych kupców zbożowych.

3) W tych miastach, gdzie niema samorządu (dum), członkowie komisyj zbożowych z pośród kupców są wybierani przez miejscowe stowarzyszenie kupieckie albo zapraszani przez gubernatora w porozumieniu z zarządzającym izbą skarbową.

4) Przy opracowaniu przepisów, dotyczących handlu zbożowego w powiecie, na posiedzenia komisyi są zapraszani wszyscy okręgowi naczelnicy ziemscy danego powiatu.

5) W guberniach, gdzie są wprowadzone instytucye ziemskie, komitety zbożowe składają się: z przewodniczącego powiatowego marszałka szlachty, właścicieli ziemskich, wybieranych przez zebranie szlacheckie lub zaproszonych przez gubernatora w porozumieniu z zarządzającym izbą skarbową.

Uwaga. Członkowie komisyi zbożowej z łona kupców wybierani są według punktów drugiego i trzeciego.

6) W guberniach, gdzie niema powiatowych marszałków szlachty, w komisyach zbożowych przewodniczy prezes miejscowej komisyi podatkowej.

7) W tych miastach, gdzie istnieją towarzystwa rolnicze, członkowie komisyj zbożowych z pośród właścicieli ziemskich są wybierani przez te towarzystwa.

8) Zadaniem powiatowych komisyj zbożowych jest: a) czuwanie nad wykonaniem przepisów i rozporządzeń, dotyczących handlu wewnętrznego zbożem, tudzież ściganie osób, które przepisy te i rozporządzenia przekraczają; b) czuwanie nad tem, aby na miejskich placach targowych od produktów gospodarstwa wiejskiego były pobierane tylko te podatki, które są ustanowione przez zarząd miejski i zatwierdzone przez gubernatora po uprzedniem przejrzeniu ich przez komisyę zbożową; c) zbieranie wiadomości, dotyczących handlu zbożowego (jako to: ilość dowozu, ceny i t. p.), i dostarczanie tych wiadomości odpowiednim instytucyom rządowym; d) ułożenie instrukcyi dla organów wykonawczych i wydanie ich po zatwierdzeniu przez gubernatora, wreszcie czuwanie nad ścisłem wypełnianiem tych instrukcyj; e) ustanowienie przepisów dla handlu zbożowego w związku z przepisami, wydawanemi przez najbliższą giełdę zbożową (podzielenie miejscowości odpowiednio do okręgów giełd zbożowych jest pozostawione uznaniu ministeryum skarbu); f) wykonywanie obowiązków komisyj arbitrażowych w rozstrzyganiu sporów, wypływających z tranzakcyj w zakresie handlu zbożowego, oraz w sprawach o zgodność towaru z próbami; g) czuwanie nad tem, aby wszelkie tranzakcye handlowe ze zbożem dokonywane były wyłącznie na wagę; h) sprawdzanie używanych w handlu wag i gwichtów.

9) W miastach organem wykonawczym komisyi handlowej w zakresie jej funkcyj kontrolujących jest policya handlowa.

10) W celu kontroli nad prawidłowym przebiegiem handlu zbożowego na wsi i w celu wykonywania wskazówek komisyj zbożowych ustanawiają się kuratorowie wiejscy i kuratorye okręgowe.

11) Kuratorowie wiejscy są wybierani przez komisyę zbożową w porozumieniu z naczelnikiem ziemskim danego okręgu i czuwają nad handlem zbożowym w całych grupach wsi lub nawet w oddzielnych wsiach większych.

12) Działalność kuratorów wiejskich koncentruje się w miejscowej kuratoryi, pozostającej pod przewodnictwem naczelnika ziemskiego.

13) W tych guberniach, gdzie nie są wprowadzeni naczelnicy ziemscy, kuratorye wiejskie organizują się pod władzą gubernatora z początkowania komisyj zbożowych.

14) Na przystaniach, w których koncentruje się znaczna ilość towarów zbożowych, i które pozostają zewnątrz sfery działalności komisyj, te ostatnie mogą organizować miejscowy dozór i miejscowe organy arbitrażowe.

Waga zwierząt.

V. Stosunek wagi szkieletu do wagi mięśni u konia.

Koń rasy Ponny, najmniejszy ze wszystkich, waży 250 kilog., z tego przypada 6,2 kilogr. na szkielet i 97 kilogr. na mięśnie, a zatem szkielet przedstawia 24%, a mięśnie 38% ogólnej wagi. Koń półkrwi angielski waży średnio 365 kilogr.; z tego 54 kilogr. przypadają na szkielet i 156 na mięśnie, a zatem u tych koni na szkielet przypada tylko 14% ogólnej wagi zwierzęcia, a na mięśnie 42%. Klusaki, ważące średnio 480 kilogr., mają jeszcze więcej muskulatery; na nią bowiem przypada 329 kilogr., czyli 47% ogólnej wagi, szkielet zaś waży tylko 71 kilog. 14% U niektórych ciężkich klusaków, których waga dochodzi do 550 kilogr., ciężar szkieletu spada do 72 kilogr., czyli do 12% ogólnej wagi, ale też i waga mięśni u nich jest mniejszą, stanowi bowiem tylko 40% ogólnej wagi. Konie takie wadliwie są chowane. U nich waga przypada na tłuszcz z uszczerbkiem mięśni. Podobny chów za racyonalny uważać możnaby tylko u zwierząt, które mogą być przeznaczone na konsumcyę mięsa. Szkielet kolosalnego konia flamandzkiego, którego waga dochodzi do 1,000 kilogr. waży 168 kilog., czyli 17%, a mięśnie 630 kilog., czyli 63% ogólnej wagi. Ogromną wagę koni flamandzkich i przewagę muskulatury nad kośćmi francuscy weterynarze tłómaczą tem, że źrebięta po odsadzeniu od matek i przejściu na zwykłą porcyę przez długi przeciąg czasu otrzymują jeszcze dziennie 50 litrów mleka krowiego.

Wyliczeń dla naszych koni nie posiadamy jeszcze. Wyliczenia podobne mają wogóle doniosłe znaczenie przy normowaniu paszy.

VI. Waga mózgu i innych organów u zwierząt.

Z doświadczeń niemieckiego weterynarza Mies'a wiadomo, że u dojrzałych kotów mózg 6,6, a u królików 7,33 razy jest cięższy niż u tychże zwierząt zaraz po urodzeniu. Zwiększenie się wagi mózgu u zwierząt podczas ich wzrostu postępuje z niejednakową szybkością. Według badań rzeczonego autora, od urodzenia do 11 dnia waga mózgu królików zwiększa się o 2,18 gramów, czyli 1,81 razy, u kotów zaś 1,7 razy; od 12 zaś dnia do 5 tygodnia włącznie powiększenie wagi mózgu postępuje znacznie powolniej, wynosi ono u królików 0,97 razy, a u kotów 0,71 razy więcej wagi mózgu u tych zwierząt, aniżeli w 12 m dniu po urodzeniu. Po upływie ½ roku, czyli z chwilą wystąpienia dojrzałości płciowej u tych zwierząt, wzrost mózgu już jest skończony, a waga jego od 5 tygodnia zwiększyła się tylko u królików 0,32 raza, u kotów zaś 0,48 raza.

Wyliczywszy procenty wzrostu całej wagi mózgu, przypadające na różne okresy życia, otrzymamy, np. u królików, że z całego zwiększenia się wagi mózgu 28,7% przypada na pierwsze 11 dni, a na czas od 12 dnia do końca 5 tygodnia, czyli na 24 dni 43%, na czas zaś do ukończenia wzrostu, czyli 145 dni 28,3%. Przypuściwszy, że w ciągu każdego okresu mózg królika powiększa się codziennie, to otrzymamy, że w I ym okresie codziennie się zwiększa o 198 miligramów, w II m—136, a III-m tylko już o 15 miligramów.

Dla określenia wpływu wzrostu na wagę mózgu u zwierząt trzeba wyliczyć, ile milimetrów całego wzrostu przypada na 1 gram wagi mózgu. Z wyliczeń tych dojść można do wniosku, że z powiększeniem wzrostu różnych zwierząt stosunek między wagą mózgu i wzrostu, zmniejsza się na korzyść pierwszej.

Oprócz wzrostu i waga ciała okazuje wpływ na wagę mózgu. Stosunek między wagą mózgu i ciała zmienia się, a mianowicie u 12-godzinnego królika wynosi on 1:30,45, u królika, mającego 22 tygodnie ma się, jak 1:294, czyli 10 razy się zwiększa.

U psów na 1 gram mózgu przypada o tyle więcej z ogólnej wagi tych zwierząt o ile są one cięższe, a mianowicie stosunek między wagą mózgu i wagą ciała u psów, ważących 10 kilogramów, ma się jak 1:105,9, u psów ważących od 10—19 kilog. jak 1:171,5, od 30—40 kilog., jak 1:325,3. Z tego widzimy, że stosunek zwiększania się wagi i mózgu ze wzrostem, początkowo prawie równomierny, następnie coraz więcej i więcej, a w końcu nadzwyczajnie na korzyść wagi ciała się zmienia. Według Richet'a, waga mózgu mało wpływa na inteligencyę u psów, co zaś do mózgu suk, ten niczem się nie różni od mózgu samców.

Z innych organów ciała zwierzęcego waga organów, znajdujących się w stosunku do odżywienia ciała jest o tyle większą, o ile większą jest powierzchnia ciała danego zwierzęcia. Śledziona wyjątkowo znajduje się w stosunku prostym, ale nie do powierzchni, lecz do wagi ciała.

VII. Waga płodu przy porodzie.

Waga nowonarodzonego zwierzęcia zależy od wagi matki.

Według Boussingault'a, waga źrebięcia równa się 50—51 kilog., jeżeli waga samicy równa się 400—500 kilog. Według Franck'a, wa-

ga źrebięcia równa się prawie $^1/_{14,6}$ wagi matki, zważonej przed porodem. Według Saint-Cyr'a i Violet'a, waga źrebięcia średnio równa się 38—45 kilogramów. Według Tissenaut'a waga nowonarodzonego cielęcia równa się $^1/_{13}$—$^1/_{16}$ wagi krowy; według Riedesell'a $^1/_{10}$, według Magne'go waga cielęcia równa się 20—50 kilogramów. Według Saint-Cyr'a i Violet'a średnia waga cielęcia—byczka równa się 33,841 kilog., jałoszki 30,4 kilogr. Stosunek wagi płodu do wagi krowy ma się jak 2:31. Według Magne'go średnia waga jagnięcia samca równa się 4,015 kilogr., samicy—3,678 kilog., rzadko samice ważą 5 kilog. a samcy więcej nad 5,300 kilog., jak również nie często samcy ważą mniej niż 3,200 kilogr., a samice mniej niż 3 kilogramy.

Według Colin'a, koźlę waży od 2,6—3,6 kilogramów.

Henryk Waśniewski, lekarz zwierząt.

Fabrykacya koniaków oryginalnych.

Fabrykacya koniaków, czyli alkoholów z wina, jakeśmy już nadmienili, może być prowadzona tylko w takich krajach, gdzie kultura winoróśli się udaje i gdzie wino jest bardzo tanim produktem. Inaczej rzecz się ma z alkoholami, pędzonemi z win owocowych; te mogą być wszędzie fabrykowane, gdzie owoce dojrzewają.

Jeżeli z jakiego przemysłu korzyści mieć chcemy, musimy go na większą rozwinąć skalę; w tym razie nie jest dostatecznem, same tylko popsute wina na alkohol przerabiać, lecz przeciwnie, powinniśmy mieć zawsze niejakie zapasy dobrego materyału. Przedewszystkiem uwzględnić powinniśmy tę okoliczność, że z dobrego materyału dobry, ze złego zły produkt powstaje. Z tego wynada, że fabryka, właściwie powiedziawszy „gorzelnia owocowa," istnieć, funkcyonować i korzyści przynosić będzie w okolicy tylko takiej, gdzie dużo tanich owoców się znajduje, a także, dokąd frachty za sprowadzone wina nie będą przenosiły jego wartości gdyż naówczas otrzymany alkohol z tak drogich win, niepokryłby kosztów frachtu i fabrykacyi. Ponieważ w okolicach winodajnych, jak np. na południu Państwa Rosyjskiego, zawsze napotyka się mnóstwo win sztychowatych, zgorzkniałych i zupełnie kwaśnych, które po cenach bajecznie niskich nabyć można, stąd są dzimy, że takie okolice są najodpowiedniejsze do zakładania dystylarni owocowych. Gubernie, graniczące z południowemi, z powodu mnóstwa owoców tam rosnących i sąsiedztwa winnic, są także odpowiedniemi miejscowościami, i zdaje mi się, że gorzelnictwo owocowe w tamtych stronach mogłoby mieć zapewnioną egzystencyę. Wreszcie sądzimy, że nie jest wzbronionem pędzenie alkoholów z materyałów niekrochmalnych, i że można deklarować zaciery bez normy. Tym sposobem możnaby mieć swoje własne koniaki i to zadowolenie, że wiedzielibyśmy przynajmniej co pijemy.

Zasadą fabrykanta podczas fabrykacyi wina, w celu pędzenia z niego alkoholu, powinno być to, aby moszcze czy to winne, czy owocowe, natychmiast po otrzymaniu pobudzić do fermentacyi, i aby je o ile możności jak najrychlej uwolnić od tyrek. Ługowanie tyrek, jakkolwiek dla wina nie jest bez znaczenia, jeżeli winem ma pozostać, dla wina, w celu otrzymania z niego alkoholu, jest szkodliwe. O ile staje się niekiedy przyjemniejszem z pomocą tyrek, przez krótki czas ługowanych, o tyle alkohol z takiego wina może posiadać nieprzyjemny zapach. Olejo z tyrek przechodzą do moszczu, pozostają później w winie i przechodzą, rzecz naturalna, podczas dystylacyi do dystylatu, a im dłużej moszcz pozostawał w zetknięciu z tyrkami, tem nieprzyjemniejszy będzie posiadał aromat alkohol.

Fermentacya takich moszczów odbywać się powinna przy temperaturze wysokiej, aby o ile możności, całą zawartość gronowego cukru rozłożyć, to jest na alkohol przemienić; w przeciwnym razie pozostanie zawsze pewien procent cukru, co dla fabrykanta koniaku znaczną już jest stratą.

Z tego powodu i w tym wypadku, gdy minie burzliwa fermentacya moszczu, należy wino w ogrzewanym ustawić lokalu i tak długo je tam przetrzymywać, póki się nie oczyści; następnie zlać czyste wino z drożdży i pozostawić aż do nabrania aromatu; drożdże zaś nieco wodą rozcieńczyć, przez co pozostały cukier przejdzie w alkohol i po upływie odpowiedniego czasu (trzy do sześciu tygodni) można alkohol odseparować. Z winem, ma się rozumieć, powinniśmy się starannie obchodzić, jak gdyby winem miało pozostać, i baczną zwracać uwagę, bo w ciepłym lokalu wina skłonniejsze są do skwaśnienia, aniżeli w chłodnym.

Koniaki ustawia się zazwyczaj na 60% do 65%, a sprzedaje się nie silniejsze nad 58%. Stare koniaki nie posiadają więcej nad 48% alkoholu.

Wina można wprawdzie zaraz po ukończeniu burzliwej fermentacyi odpędzić, alkohole jednak z takich win nie są zbyt smaczne. Lepiej więc zrobimy—bo to leży w interesie fabrykanta—jeżeli wino dopiero po roku odstania na alkohol przerobimy, a przez ten czas należycie je oczyścimy z pomocą kilkakrotnego ściągania. Wina, w ten sposób traktowane, tracą swoją świeżość i nabierają aromatu przyjemnego, przez co i alkohole z nich muszą być przyjemniejsze.

Ze starych win koniaki są lepsze aniżeli z młodych. Białe wina wydają lepszy produkt aniżeli czerwone, a to z tej przyczyny, że te ostatnie dłuższy czas pozostają w zetknięciu z tyrkami, o czem jużeśmy wspominali. Najlepiej jednak zrobimy, gdy wino aż do nowego winobrania lub owocobrania przetrzymamy i przed samym zbiorem owoców alkohol oddystylujemy, bo w ten sposób postępując, wypróżnimy naczynia na nowe wino.

W krajach, gdzie się przeważnie fabrykacyą koniaków trudnią, producenci dzielą się na dwie grupy: właścicieli winnic i spekulantów. Pierwsi przerabiają wino własne, niewiele się troszczą o ilość zawartego alkoholu w winie; ostatni starają się przeważnie o wina mocno alkoholiczne w celu możliwej wydajności. Średnią wydajność win obliczają na 10%, to jest, że z jednego hektolitra otrzymuje się 10 litrów alkoholu bezwodnego, a że koniak posiada nie więcej nad 50%, stąd z jednego hektolitra wina otrzymuje się zwykle 20 litrów koniaku. Są wina bardzo lekkie, posiadające zaledwie 6% alkoholu; moszcze więc, z których takie wina powstały, posiadały nie więcej nad 12% cukru. Jeżeli do takich moszczów dodamy odpowiednią ilość cukru, zwiększymy procentowość alkoholu, a tem samem i wydajność wina. Domieszka cukru do moszczów w niczem prawie nie zmienia jakości alkoholu.

Z produktów ubocznych od wina, jak z drożdży i tyrek, otrzymać można bardzo dobry alkohol, podobny do koniaku — o czem później będziemy mówili. *Konrad Niklewicz.*

ROZMAITOŚCI.

Klasyfikacya zboża. W Odesie skończyła swe czynności komisya, która zajmowała się ułożeniem projektu klasyfikacyi ziarna. Według projektu tego, przyjęto dwie odmiany owsa: biały i żółty, z których każdy dzieli się jeszcze na trzy gatunki. Waga pierwszego gatunku musi wynosić 6 pudów lub więcej, największe zanieczyszczenie — 3%, w czem może mieścić się tylko ½% pyłu i ziemi. Drugi gatunek winien ważyć 5 pudów i 20 funtów, zanieczyszczenie 5%, pyłu i ziemi ¾%. Waga trzeciego gatunku wynosi 5 pudów, zanieczyszczenie 7%, ziemia i pył 1%. W pierwszym gatunku ziarno winno być jeszcze jednolite, o ile możności, grube, z połyskiem, suche, bez domieszki ziarn czarnych, bez zapachu i bez owadów. Od gatunków drugiego i trzeciego wymaga się wprawdzie ziarna jasnego i suchego, bez zapachu i owadów, może być jednak mniej grube i niezupełnie jednolite co do wielkości ziarn; ziarna owsa czarnego mogą znajdować się w ilości nieznacznej. Owies óścisty nie będzie uważany za domieszkę w żadnym z omawianych gatunków. Owies zatęchły, spalony, z owadami i porosły, nie będzie wcale klasyfikowany. Do owsa żółtego stosuje się zupełnie ta sama klasyfikacya, jak do białego. Siemię lniane winno być suche, bez zapachu i bez owadów; ziarna zepsute mogą znajdować się w stosunku 4%, a zanieczyszczenia — w ilości, przyjętej na rynku londyńskim, czyli w stosunku 4%. Rozbiór innych nasion oleistych będzie dokonywany niezależnie od zanieczyszczeń, które nie mogą być włączone do wskazanej normy zanieczyszczeń. Rzepak winien być suchy, bez owadów i bez zapachu; zepsutych ziarn może zawierać najwyżej 5%, zanieczyszczeń najwyżej 20%, w tej liczbie pyłu i ziemi ½%; domieszka rzepaku dziko rosnącego jest bezwzględnie niedopuszczana.

Nowy ul. W warsztatach Muzeum Pszczelniczego na Koszykach wykończono w tych dniach ul nowej konstrukcyi, tak zwany bezdenek słomiany z nadstawką zamkową. Bezdenek zbudowany jest ze słomy, posiada kształt zupełnie okrągły, ma wysokości 24 cale, szerokość światła w przecięciu 12 cali, grubość zwojów słomy 3 cale. Równy zupełnie od podstawy do wierzchu, zaopatrzony jest od powały cienkiemi listewkami na 1 cal szerokiemi, ¼ cala grubemi, w ogólnej liczbie 7, które opierają się na umocowanej wewnątrz górnej części ula obręczce. Z wierzchu przykryty jest takiemże słomianem denkiem, na które dla zabezpieczenia przed deszczem, zbytniego gorąca lub zimna, nasadzić można daszek słomiany. Na czas głównego pożytku, denko owo zdjąć należy, a natomiast nałożyć na wierzch nadstawkę, w kształcie pudła kwadratowego, z desek sosnowych, grubości 1 cala, wysokości 10 cali. W nadstawce tej znajduje się 6 ramek wymiaru ula ramowego, wskutek czego korzystać można doskonale z miodarki, do której zamki są zastosowane. Nadstawka z ramkami przykryta jest wieczkiem, opatrzonem w samym środku kółkiem na 8 cali wysokiem, dla umocowania przykrywającego całą nadstawkę daszku słomianego. Ul bezdenek może być umieszczony na odpowiednio urządzonym stołeczku, lub po podłożeniu drewnianego denka—na cegłach, następnie należy go do wbitego z przeciwnej strony wylotu palika mocno przywiązać. Takie ule, z powodu swej lekkości, z korzyścią mogą być wywożone w pole na czas głównego pożytku, to jest na miejsce, gdzie kwitnie gryka, rzepak, koniczyna i t. p.; po przejściu tego czasu, zdejmuje się nadstawkę, przytwierdzoną do ula za pomocą 4-ch kołeczków,

a pszczoły opatruje się na zimę. Dobrze jest wnosić je na zimowe leże do stebnika lub szopy, a to dla srogości zimy. Pszczoły w ulu słomianym doskonale zimują. Ul tego rodzaju łatwo zbudować można: pęk słomy prostej żytniej, ½ funta dartej trzciny, co można zastąpić także witkami złotaku, 6 łokci deski i kilkadziesiąt gwoździ drócianych, wystarczają najzupełniej do zbudowania ula powyżej opisanego.

Uchwały zjazdu gorzelniczego. Dnia 24-go b. m., jak donoszą *Birżewyja Wiedomosti*, ogłoszono wnioski oddzielnej narady, utworzonej przy ministeryum skarbu pod przewodnictwem pomocnika ministra, r. t. A. S. Jermołowa, w celu roztrząśnienia podań i uchwał zjazdu producentów i kupców spirytusu. Otóż komisya rządowa przyszła do następujących głównych wniosków: 1) Należy uprosić departament kolejowy, aby ustanowił taryfę zniżoną od kartofli, przeznaczonych dla gorzelni; taryfa nieco wyższa mogłaby być zastosowana do pewnych kierunków, w których kierowane są transporty kartofli, idących na rynki miejskie. 2) Podanie o obniżenie taryfy od spirytusu na kolei Zakaukaskiej do portów zakaukaskich należy uznać za zasługujące na uwzględnienie. 3) Należy uznać za rzecz niezbędną, aby departament kolejowy w porozumieniu z ministeryum skarbu opracował przepisy o używaniu do przewozu spirytusu wagonów-cystern, zarówno własnych jak i kolejowych, a nadto, aby departament podatków niestałych zgodził się na przyjmowanie takich cystern w charakterze kaucyi przy prolongowaniu akcyzy, jak to się dzieje przy pobieraniu akcyzy od nafty. 4) Pożądanem jest, aby departament handlu i rękodzieł przystąpił do wprowadzenia możliwych zmian w obowiązujących obecnie przepisach, które określają normę maksymalnego ubytku towarów, a w ich liczbie i spirytusu, przy przewożeniu na kolejach. 5) Podanie zjazdu w kwestyi oddawania wagonów na stacyach, gdzie przecinają się koleje, z ustanowieniem przepisu, aby wagony ładowane mogły być oddawane do godz. 6-ej wieczorem, będzie zakomunikowane ministrowi komunikacyj. 6) Należy uznać, jako zasługujące na zadosyćuczynienie, podanie producentów spirytusu w kwestyi ustanowienia dla spirytusu, wysyłanego za granicę, ze składu rządowego w Moskwie, tak zwanej taryfy zawozowej. Kwestya ta, po opracowaniu jej przez departament kolejowy, będzie wniesiona na ogólnym zjeździe kolejowym.

Cennik nasion. Skład nasion i narzędzi ogrodniczych p. f. „Ogrodnik Polski“ istniejący już rok 13 ty, wydał ozdobny *Cennik* nasion i narzędzi ogrodniczych. Na okładce podano sześć wzorów różnorodnych klombów, oraz rabat, z objaśnieniem wymiarów, i wskazaniem roślin (otrzymanych z siewu), któremi i w jaki sposób owe klomby i rabaty mają być ubierane. Tekst *Cennika* wypełnia wykaz cen nasion drzew i krzewów iglastych, liściastych, warzyw, roślin kwiatowych, nasion rolnych, jak: koniczyn i roślin gospodarskich, pastewnych, okopowych i korzeniowych, tytuniów, traw, mieszanek, ziemniaków, zarodków pieczarek, wreszcie narzędzi, przyrządów i przedmiotów ogrodowych, wszystko to z licznemi i czysto odbitemi rysunkami. Potem następuje „Kalendarz najważniejszych robót w ogrodzie owocowym, warzywnym i kwiatowym.“ Zwracamy też uwagę na „Przestrogi i rady,“ zamieszczone u góry pierwszych 30 tu stronnic *Cennika*, a dotyczące postępowania z nasionami, rozsadami i t. p. W ten sposób wydawnictwo, o którem mówimy, w drodze kilkunastoletniego postępu, doszło do tego, że nie jest tylko katalogiem zalecanych towarów, lecz nadto pożytecznym, choć treściwym podręcznikiem praktycznym w dziale ogrodniczym.

Zalewanie ogrodów. Kilka lat suchych, pisze p. E. Jankowski w *Ogrodniku Polskim*, które znieść musieliśmy, przekonały ogrodników naszych o potrzebie obfitszego zasilania ogrodów w wodę, niż to dotychczas było praktykowane. Najłatwiej zalewać ogrody warzywne i inne, nieco pochylone. Potrzeba tylko na ten cel mieć wodę w najwyższym punkcie ogrodu, o co łatwo, jeżeli znajduje się tam jakikolwiek jej zbiornik. Najczęściej bywa przeciwnie, to jest, że woda znajduje się w miejscu najniższem. Tu zatem należy ustawić maneż lub młynek amerykański i pompować wodę ze zbiornika do rynny ustawionej na odpowiednio wysokich kozłach, na najwyższe miejsce ogrodu. Tam trzeba urządzić zbiornik sztuczny, albo też wprost wylewać wodę do pierwszego rowka, który ma biegnąć w kierunku pionowym do linii spadku. Gdy się ten rowek napełni, woda jego brzegiem musi się zlewać po pochyłości, nasycając ją, dopóki nie natrafi na drugi rowek o kilkanaście łokci od pierwszego oddalony i do niego równoległy. Tu powtórzy się napełnienie rowka i przelanie się poza jego brzegi, poczem woda przejdzie do trzeciego rowka i t. d. aż do samego dołu. System ten w okolicach górzystych Czech jest w powszechnem zastosowaniu. Jeżeli przez miejscowość przepływa strumyk lub rzeczułka, bardzo łatwo, za pomocą tamy i śluzy ruchomej, podnieść w razie potrzeby wodę do żądanego poziomu i ogród zalać. Niejeden z właścicieli ogrodów mógłby to zrobić tanim kosztem.

DZIAŁ INFORMACYJNY.

(Bezpłatne ogłoszenia dla ziemian).

Sprzedaż.

Nasiona.

* Żyto i pszenica do siewu. Antoni Stanisław Ronikier,—stacya pocz. Maciejów, gub. Wołyńska.

* Kartofle Elly Rose i Cebulki, gatunki gorzelniane, mające 24% krochmalu, oraz łubin niebieski, w Metelnem. Władysław Garczyński Ołyka st. dr. żel. Południowo-Zachodniej.

Inwentarz żywy.

* Do sprzedania w gub. Podolskiej w dobrach Chrzanówka p. Sułatyckiego, owczarnia zarodowa rasy Rambouillet Negretti (100 sztuk sztamowych cennych baranów i 600 matek) po cenie bardzo przystępnej, hurtem lub częściowo. Adres: Zarząd dóbr Chrzanowieckich przez stacyę Kotiużany dr. żel. Nowosieleckiej.

* W Kucharach, poczta Koszyce do sprzedania czteroletnie: ogier gniady, dwa wałachy kasztanowate i wałach siwy.

* 16 wołów roboczych młodych i rosłych, do sprzedania w Miławczycach, przez Skalbmierz.

* Barany czystej krwi Negretti rozpoczęto sprzedawać w owczarni zarodowej w Moczydle p. Wodzisław. Ceny umiarkowane.

* Dominium Rożenek, pocz. Parydyz gub. Radomska, ma stale na sprzedaż ogiery krwi angielskiej w różnym wieku. Na żądanie wysyła się opis koni z oznaczeniem ceny. —49—

* 100 macior i 100 skopiaków czystych Negretti pochodzenia Sterdyń, młodych, zdolnych do chowu. Do nabycia w Woli Krokockiej gub. Kaliska, poczta Szadek. —41—

Majątki.

* Majątek ziemski Gabułtów włók 18 bez służebności, 3 wiorsty od cukrowni Łubno w pow. Pińczowskim do sprzedania. Adres dla informacyi: Administracya dóbr Gabułtowa, poczta Kazimierza Wielka

* Majątek ziemski w gub. Warszawskiej, obszaru 365 morgów, kompletnie urządzony, za szacunek przez Towarzystwo Kredytowe Ziemskie naznaczony; do sprzedania. Wiadomość: Więckowski, przez Mogielnicę w Kazimierkach. —42—

Rozmaitości.

* Narybku karpi szląskich i węgierskich wyborowych, dostać można w Niezwojowicach, p. Skalbmierz. Kopa od 50 kopiejek do 1 rubla. Tamże każdego czasu karpie i szczupaki na funty do sprzedania.

Posady i prace.

Poszukiwane.

* Długoletni oficyalista, jako rządca, rachmistrz, nadleśny, ostatecznie kasyer dóbr, posiadający chlubne świadectwa i rekomendacye znanych osób w kraju, znający dobrze rachunkowość gospodarczą i podwójną, oraz prawo krajowe, poszukuje miejsca. Bliższych wiadomości zasięgnąć można w redakcyi *Gazety Warszawskiej*. —51—

* Rządców rolnych, leśników, kasyerów i buchhalterów rolnych, gorzelników, piwowarów, ogrodników, techników, mechaników, praktykantów rolnych, oraz panny służące, gospodynie i bony, poleca z dobremi świadectwami kantor komisowy kaucyonowany. Nowo Senatorska 6. Warszawa.

Zaofiarowane.

* W dobrach Bejsce, p. Koszyce, potrzebni są każdego czasu: 1-o zarządzający gospodarstwem rolnem z kaucyą, za wynagrodzenie 200 rub. rocznie i tantiemę, oraz ordynaryę. 2-o Obermiller kaucyonowany, na dwa młyny: amerykański i polski, pensyi rocznej z korcowem około 500 rub. W jednym i drugim wymagane są dobre świadectwa i rekomendacye. Reflektanci zechcą się zgłaszać do zarządu dóbr.

Kupno.

Inwentarz żywy.

* Poszukiwane są krowy i jałowizna, sztuk 25 rasy holenderskiej lub odenburskiej, poczta Lublin Uniszowice.

Majątki.

* Poszukiwany jest do nabycia folwark w bliskości Lublina, lub stacyi kolei, przestrzeni od 10 do 15 włók, wyłącznie gleby pszennej, bez służebności. Wiadomość u adwokata przysięgłego Karwowskiego, Lublin, ul. Bernardyńska Nr. 235.

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 18 (30) Января 1893 г.